AVEYRON CONSERVATOIRE REGIONAL DU CHATAIGNIER

Le Pelou Rouergat

PRINTEMPS 2020
N°1

DANS CE NUMERO

ACTUALITE	1
ZOOM SUR UNE VARIÉTÉ	2
CALENDRIER DU CASTANÉICULTEUR	3
RECETTE	3
LA BOGUE	4

Actualités du Conservatoire du châtaignier

L'Assemblée Générale devait se dérouler le **vendredi 17 avril 2020 à 15h** au **Lycée Agricole et Horticole de Rignac** (route de Villefranche) mais a été annulée compte-tenu du contexte sanitaire actuel.

Une nouvelle date sera fixée et vous sera communiquée dès que possible. En attendant, prenez soin de vous et de vos proches.

S'en sortir sans sortir !

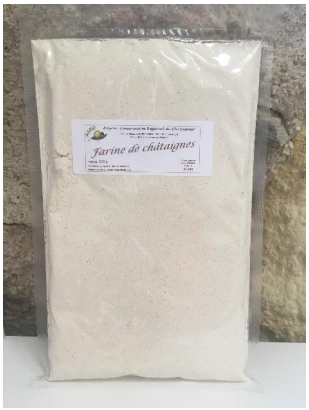
Toutes les animations sont suspendues pour le moment… Nous restons dans l'attente des directives du gouvernement pour savoir si nous pourrons ouvrir au public durant cette saison estivale et nous vous tiendrons informés dès que possible.

RAPPEL

Si vous ne l'avez pas encore fait, n'oubliez pas de régler votre cotisation 2020 qui reste à 10€ (à régler par chèque à l'ordre de l'ACRC)

Beaucoup d'entre vous nous l'ont demandé et elle est enfin arrivée ! La farine de châtaigne est disponible à la boutique du Conservatoire en sachet de 500g pour un prix de 8€50. Les autres produits sont toujours en vente :

- crème de marrons nature : 4€50 les 360g et 3€50 les 250g
- Crème de marrons vanille : 4€50 les 360g
- Marrons entiers : 6€50 les 430g et 4€ les 240g
- Jus de pommes ! 3€ le litre



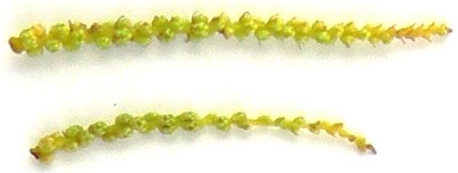
acrc12@chataignier-conservatoire.com

Zoom sur la Dauphine

La variété Dauphine est plutôt cultivée dans la vallée du Lot en Amont d'Espalion, dans le sud-Aveyron (secteur Brusque et Cornus) ou encore en bordure cévenole aveyronnaise (secteur de St-Jean du Bruel). Elle est aussi appelée « Dauphinenque » et est très répandue sous différents clones (ou sous-variétés) dans le Tarn, le Gard, l'Hérault (« Marron d'Olargues », « Marron de St-Vincent »), l'Ardèche (« Sardonne »), la Lozère (« Marron de Villefort ») et le Var (« Marron du Var », « Marron de Collobrières ») avec parfois des différences notables d'aspect des fruits et surtout de calibre.

Son fruit est de couleur brun rougeâtre à dorée (base plus claire), brillante, avec des stries assez marquées. Son calibre est tout juste moyen en Aveyron alors qu'il peut être gros dans d'autres départements plus ensoleillés (Hérault, Var, Sud de l'Ardèche) et son cloisonnement est inférieur à 10%, ce qui lui attribue la qualité de marron. De plus, son tan est peu pénétrant ce qui rend son épluchage très facile.

Son débourrement est tardif. Son port est semi-dressé ; c'est une variété assez vigoureuse et productive mais sensible au chancre de l'écorce et à la septoriose des feuilles.



Par contre, ses fleurs mâles fleurissent précocement et sont courts et astaminés (absence de pollen).

C'est une variété semi-précoce à semi-tardive (du 10/10 au 31/10) avec une déhiscence plutôt libre des bogues ce qui facilite la récolte. Elle a également une assez bonne conservation naturelle et une bonne aptitude à l'épluchage mécanique.

Sa feuille est de taille moyenne et de couleur vert moyen, plutôt luisante en dessus et grise en dessous. Son limbe est obtus à cordiforme et ses incisions sont dentées.

La Dauphine était principalement utilisée pour les grillées ou en accompagnement pour la viande. Mais elle était également transformée en confitures ou séchées en farine.

Calendrier du castanéiculteur

Avril

- Période de greffage en fonction de la montée de sève : greffes en fente, à l'anglaise, en cadillac, voire en couronne si l'écorce se décolle bien.

- Début du traitement des chancres avec une souche hypovirulente (lutte biologique).

- Début de la tonte dans les vergers enherbés non pâturés.

Mai

- Fin de la période de greffage : greffes en flûte (ou en sifflet), greffes en couronne.

- Entretien des greffes : ébourgeonnage et épamprage des porte-greffes pour éviter la concurrence avec le greffon, contrôle des risques d'étranglement par les ligatures, protection anti-gibier...

- Désherbage manuel au pied des arbres et arrosage des jeunes plants si nécessaire (printemps sec).

- Traitement des chancres.

Juin

- Poursuite de l'entretien des greffes (pour les greffe en couronne, éventuel rabattage de la pousse des greffons pour éviter la casse par le vent).

- Pose de ruches à la mi-juin : la présence des abeilles est conseillée pour la pollinisation

- Taille de formation des jeunes plants Ÿ taille en vert (pincements)

- Fauchage de l'herbe qui commence à envahir le sol de la châtaigneraie

- Paillage et arrosage si nécessaire

- Traitement des chancres (si pas déjà fait)

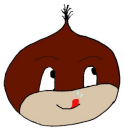
Recette : Crêpes à la châtaigne

Ingrédients :

- 20g de farine de blé
- 20g de farine de châtaigne
- 75g de sucre
- 75g de beurre mou
- 2 œufs
- 2 verres de lait
- 1 pincée de sel

Mélanger dans un saladier le sucre et les œufs. Ajoutez ensuite le beurre fondu et la pincée de sel.

Puis ajoutez les deux farines mélangées et versez lentement le lait dans la pâte en mélangeant jusqu'à l'obtention d'une crème.



Servez les crêpes avec de la glace à la châtaigne et du chocolat chaud. Bon appétit !

La bogue: qui s'y frotte s'y pique !

C'est quoi ?

La bogue de la châtaigne est formée de bractées épineuses et mime une capsule; cette bogue contient les fruits qui sont les châtaignes.

Astuce jardin !

La bogue du châtaignier peut aussi servir de barrières contre les limaces , bio et éco-responsable ;-)

Les bogues autrefois entraient dans la composition du compost et cœst aussi pour cela quœau conservatoire, nous les laissons au pied des châtaigniers après la récolte afin que celles-ci amendent naturellement le sol.

Idée brico

La bogue intrigue bien souvent les enfants dans les parcs ou en forêt, mais ne trouve que rarement grâce à nos yeux. Pourtant il est possible de réaliser des hérissons en utilisant ces dernières. En assemblant tout simplement les bogues de châtaigniers avec des morceaux de papier à dessin et quelques coups de feutres pour la frimousse. Avant de les réaliser, pensez bien à vous munir dœune paire de gants et ainsi éviter les piqures ! Pour faire plaisir aux petits comme aux grands, cette petite famille de hérissons sait se faire toute douce, mais attention les doigts elle ne se caresse quœavec les yeux !

AVEYRON CONSERVATOIRE REGIONAL
DU CHÂTAIGNIER
La Croix blanche, 12390 RIGNAC

05 65 64 47 29
acrc12@chataignier-conservatoire.com
www.chataignier-conservatoire.com